

# 공중 보건 관리 시간

## 3-501.19

업체명 \_\_\_\_\_ 면허 번호 \_\_\_\_\_ 날짜 \_\_\_\_\_  
 도로주소 \_\_\_\_\_ 우편번호 \_\_\_\_\_ 전화번호 (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

온도 관리와 시간을 함께 사용하지 않고 시간만 사용하는 경우 요리 전 잠재 유해 음식의 공급과, 즉각적인 소비를 위해 진열되거나 준비된 바로 먹을 수 있는 잠재 유해 음식 공급에 대한 공중 보건 관리로서 다음과 같은 조건이 반드시 충족되어야 합니다.

- A. 음식이 조리, 제공, 폐기되는 시간을 음식에 표시하거나 별도로 명시하여야 합니다.
- B. 서비스 및 소비를 위해 음식을 온도 관리기에서 꺼낼 경우 이 음식은 반드시
  - 4 시간 이내에 제공되거나 폐기되어야 합니다. 그리고,
  - 시간 관리에서 제거하지 말고 나중에 사용하기 위해 다시 갖다 놓습니다. 그리고,
- C. 표시가 없는 용기 또는 포장에 담긴 음식이나 유효기간이 지난 음식은 폐기합니다. 그리고,
- D. 서면 절차는 음식 업체에서 보관하고 보건 조사관의 요청에 따라 제시될 수 있어야 합니다. 그리고,
- E. 시행 하기 전에 이 양식을 작성하고 미네아폴리스 시 보건 조사관에게 제출하여 검토 받으십시오.  
**이 양식을 변경, 추가 또는 개정하기 전에 보건 조사관에게 알려십시오.**

음식 품목:     피자     삼부사     산성화 된 쌀     뷔페     기타: \_\_\_\_\_

시간은 타임스위치, 메모장, 화이트보드, 기록 용지, 꼬리표등을 사용하여 기록 확인합니다.

- a) 타임스위치를 4 시간으로 설정하고 음식 이름을 기록하십시오. 음식이 온도 조절기에서 꺼내진 시간을 기록하십시오.(오븐에서 꺼냄, 냉장고에서 꺼냄, 가열 장치에서 꺼냄 등)
- b) 4 시간이 지난 후 음식을 폐기하십시오.

또는

서비스 시간은 4 시간 미만입니다.

(예: 점심 서비스 오전 11:00 – 오후 1:00)

- a) 음식 서비스 시간은 온도 조절기에서 꺼낸 후 4 시간 미만입니다.
- b) 4 시간이 경과하거나 서비스가 끝난 음식은 폐기하십시오.

절차를 서술해 주십시오.(더 많은 공간이 필요한 경우 이 양식의 뒷면을 사용하십시오).

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

\_\_\_\_\_  
 (정자체) 책임자/면허 소지자 이름

\_\_\_\_\_  
 직책

\_\_\_\_\_  
 서명

\_\_\_\_\_  
 날짜

\_\_\_\_\_  
 (정자체) 보건 조사관

\_\_\_\_\_  
 서명

\_\_\_\_\_  
 날짜

**공중 보건 관리 시간을 사용하는 한 이 양식의 사본을 파일에 보관하십시오.**